ACQUISTATO IL .....

# "Santarosa" Pinot Bianco Collio DOC 2023 2023

## Estremamente raffinato




Talvolta ingiustamente considerato come un "fratello minore" del più nobile Pinot Nero, il Pinot Bianco è in realtà un vitigno capace di dar vita a vini estremamente fini ed eleganti. Ampiamente coltivato in molte regioni vinicole del mondo, come l'Alsazia e la Borgogna, in Italia si trova a suo agio sia in Alto Adige che in Trentino e in Friuli. Quello proposto qui da Castello di Spessa ne è un bel esempio. Si chiama Santarosa, Collio DOC, e nasce proprio da una lavorazione in purezza di uve di Pinot Bianco, coltivate nella zona di Capriva del Friuli. Vendemmia a inizio settembre, le uve vengono presto conferite in cantina per dare inizio alla lavorazione. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, il vino viene poi fatto maturare in parte in barrique e in parte in acciaio, sempre in contatto con le sue fecce nobili, almeno fino al mese di marzo. Solo a quel punto la massa viene riunita e il vino viene finalmente imbottigliato. Di colore giallo paglierino con note dorate, al naso risulta ampio ed intenso con note tropicali e di crosta di pane. In bocca, invece, è estremamente raffinato, con note che ricordano i lieviti, la pera e i fiori d'acacia. Morbido e vellutato, ha un'ottima persistenza. E' il vino ideale con gli antipasti a base di pesce, i risotti di pesce o le minestre di verdura.

La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per l'affinamento dei pregiati vini della Tenuta.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Ponca costituita da marne arenarie |
| **Esposizione Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Friuli |
| **Uve** | 100% Pinot Bianco |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | Entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitvo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Viene poi affinato in parte in barriques e in parte in acciaio sulle fecce nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia. |
| **Sensazioni** | Di colore giallo paglierino con note dorate, al naso risulta ampio ed intenso con note tropicali e di crosta di pane. Al palato estremamente raffinato con note che ricordano i lieviti, pera e floreali di fiori d'acacia. Morbido e vellutato, ha un'ottima persistenza. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821